



کوکنگ گروپ میں ایڈھونے  
کے لیے واٹس اپ رابطہ کریں

ابراہیم  
Chef

Ibrahim Chef

0344 / 10000784

لال چٹنی



# اجزاء:



- لمبی والی سوکھی لال مرچیں بارہ عدد
- لہسن ایک پوتھی
- ٹھٹھو کیچپ آدھی پیالی
- املی کا گودا ایک پیالی
- گڑ ایک کھانے کا چمچہ
- بھنا ہوا سفید زیرہ دو چائے کا چمچہ
- نمک آدھا چائے کا چمچہ

دھن دھن



ترکیب:

## CHEF CLUB

1. لال مرچوں کو رات بھر کے لیے بھگو کر رکھ

دیں۔ بلینڈر میں لال مرچیں، لہسن، ٹماٹو

کیچپ، املی کا گودا، گڑ، زیرہ اور نمک ڈال کر

یکجان کر لیں۔





# Chef Club

اسلام و علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

**Chef Club** میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرنٹل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرنٹل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**

# Chef CLUB